Rok I. 15 grudnia 1929. Nr 12

MATKA I GOSPODYNI

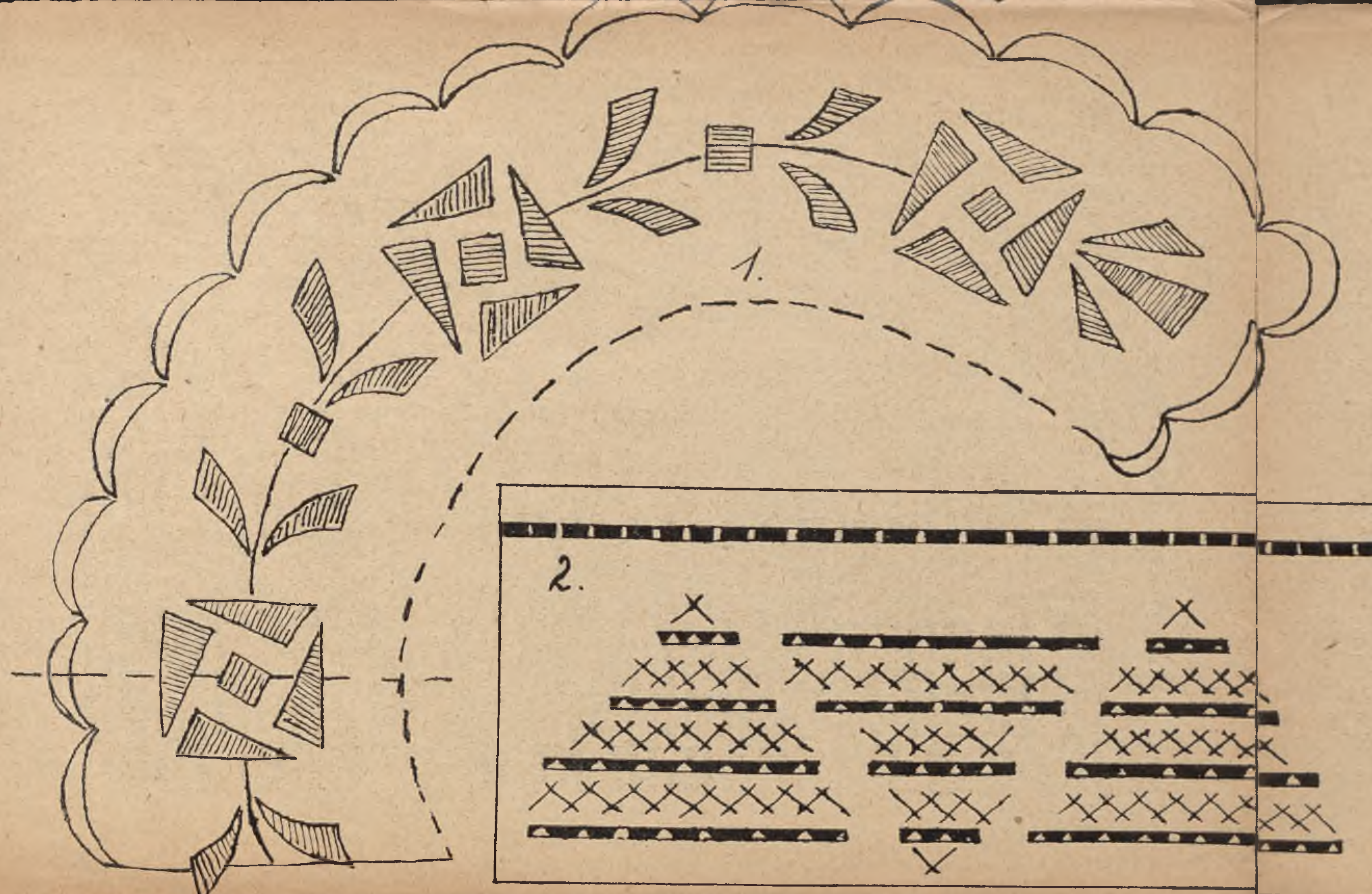
DODATEK DWUTYGODNIOWY DO „DZWONU NIEDZIELNEGO“ Nr. 50

Narodził się Jezus, bądźmy weseli.

Słowa tej kolendy tak doskonale oddają usposobienie, które każdy z nas w dzień Bożego Narodzenia odczuwać musi. „Bądźmy weseli, bo się Chrystus narodził!“ Dlatego się cieszmy, że Bóg się zmiłował nad światem, że nam zesłał Zbawiciela, który męką Swą nas odkupił; cieszmy się, że wrota raju niebieskiego znowu dla nas otwarte, że możemy już być zbawieni, jeżeli tylko sami tego zapragniemy i odpowiednio żyć będziemy.

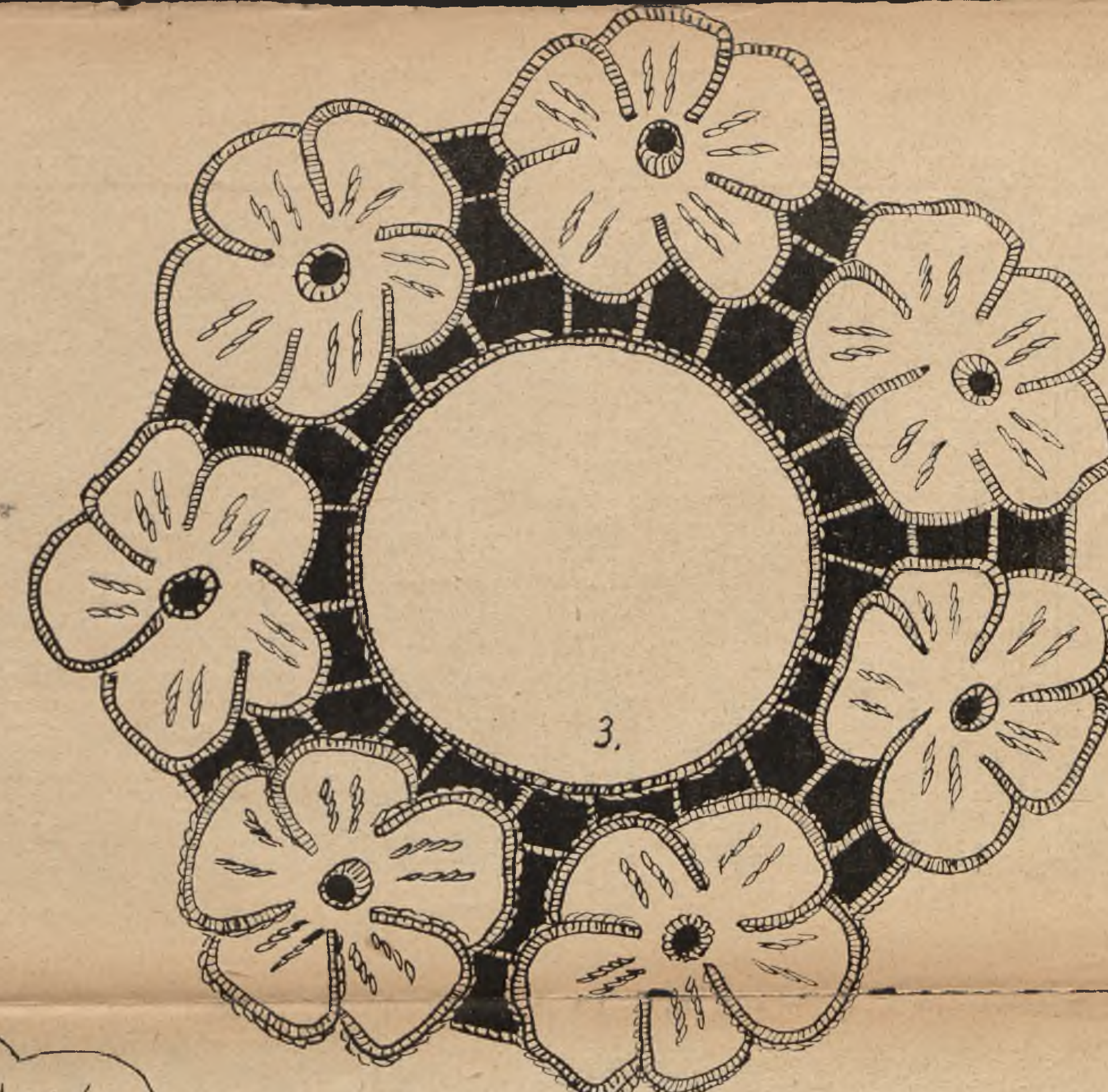
Wesele nasze powinno więc być wielkie; nie z tego świata, ale za to prawdziwe i trwałe. Wraz z Marją, Aniołami i pastuszkami powinniśmy w tych świętych dla nas dniach przedewszystkiem Bogu cześć oddawać, dziękować Mu, przepraszać Go i prosić.

O tem obowiązku prawdziwej katoliczki nie wolno zapomnieć żadnej matce, żadnej gospodyni domu. U nas Polaków ,niestety, uroczystości Bożego Narodzenia przeniosły się prawie wyłącznie z kościoła do domu. A więc najpierw wilja, krzątanie się, często nadmierne, niepokój w całym domu, latanina, irytacja, złe humory, gderania. O wszystkiem się wtedy myśli: o porządkach w domu, o struclach na święta, o choince, o piernikach, o rybie, maku i t. d. — ale najmniej o tem, że to święto przedewszystkiem Boże, że to przyjście Pana, że na Jego przyjęcie musimy „wyrzucić z duszy wszelki



1.

2.



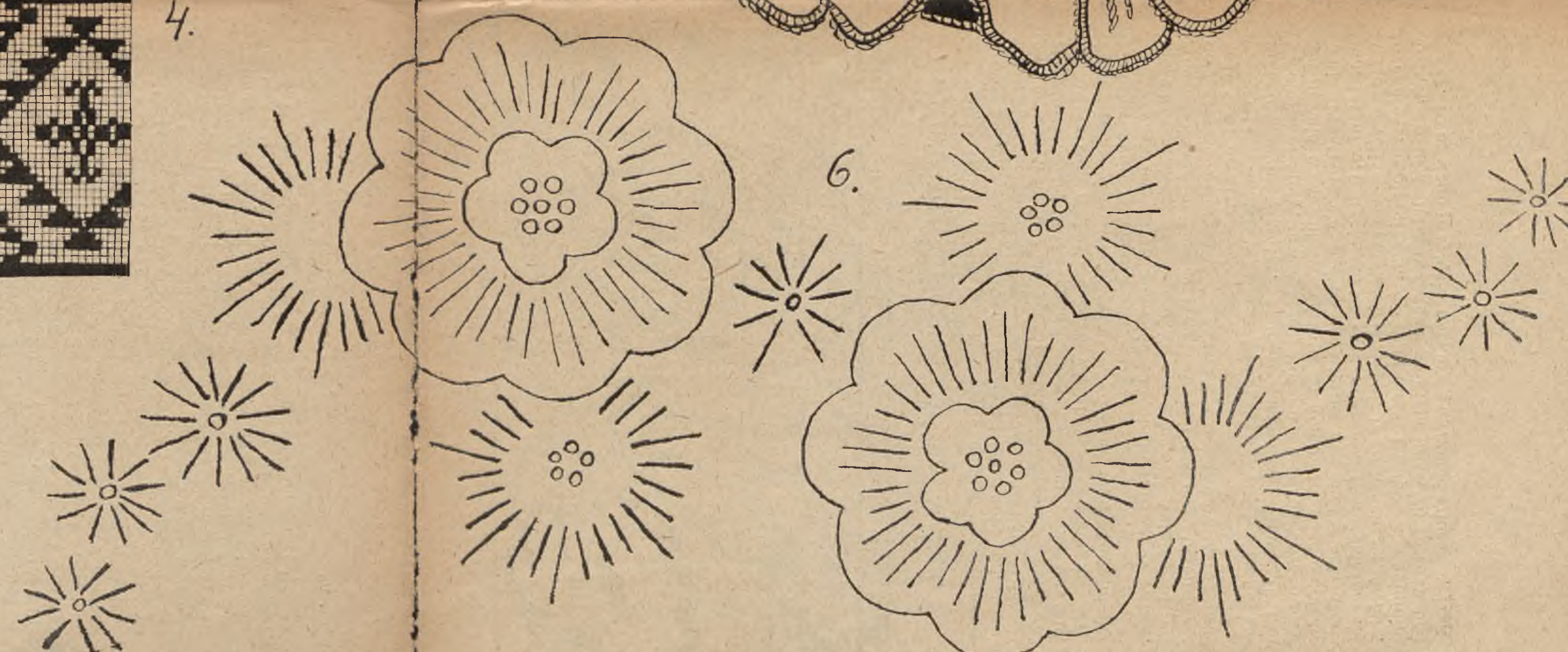
3.



4.



5.



6.

kwas", i „czynić proste ścieżki", to znaczy, że przyjąć Pana Jezusa w żłóbku narodzonego trzeba przedewszystkiem nie smaczną i kosztowną wilją, ale czystą, obmytą z grzechu duszą. Niech każda matka postara się o to, by w dzień Narodzenia Bożego móc oddać cześć Panu Jezusowi we własnem sercu, w Komunji św.; a o ile w domu są dzieci przystępujące już do Sakramentów świętych, to niech i one przyjmą Zbawiciela w dniu Jego urodzin. Niech ten zwyczaj Komunji św. w dniu Bożego Narodzenia, tak silnie rozwinięty w katolickich krajach zagranicą, przyjdzie i do nas. Od matek tyle zależy; one mogą i muszą dziatki swe wychować w tem przekonaniu, że święta Bożego Narodzenia nie po to są, by tylko cieszyć się choinką, jeść łakocie, otrzymywać prezenta i bawić się wesoło. Święta te muszą przedewszystkiem zapewnić duszy pokój, a wtedy prawdziwe wesele wstąpi do naszej duszy. Będziemy się bawić, cieszyć, kolendować przy choince tak, jak Aniołowie nad stajenką Betlejemską w nocy Narodzenia.

Pan Jezus, który w nas mieszkać będzie, sprawi, że spełnią się nad nami słowa Aniołów, że będzie „pokój ludziom dobrej woli!"

Takiego prawdziwego pokoju, życzę Wam, drogie moje Czytelniczki! *Dr. E. Estreicherowa.*

Odpowiedzi Redakcji.

Cieszymy się bardzo, że nasz artykuł o strojach narodowych wzbudził tak wielkie zainteresowanie. Czytelniczkom naszym, które się do nas listownie zgłosiły, a mianowicie: p. *Walerji Kędziorównej*, z Kaniowa, p. *Wiktorji Lipiarzówne*j z Liszek i p. *Julji Szurgutowej* ze Suczawy (Rumunja) donosimy, że postaramy się w najbliższym czasie dostarczyć wzorów na strój krakowski i śląski, z dokładnym wzorem wyszycia gorsetów i wyślemy je pocztą, prosząc o zwrot kosztów przesyłki.

PP. Marjannie Algążkównej i Stefanji Milanowskiej w Zakrzewie, donosimy, że dom generalny SS. Felicjanek w Krakowie znajduje się przy ul. Batorego 16. Tam należy kierować wszelkie zapytania.

Dobra gospodyni.

Wieczerza wigilijna — krótko „wilją" zwana — składa się z kilku, mniej lub więcej, tradycyjnych potraw. Dobór ich zależy zupełnie od miejscowego zwyczaju. Inne potrawy dają w Małopolsce, inne na Litwie, w Warszawie lub Wielkopolsce. Ale wszędzie spotykamy zupy, jednę lub kilka potraw rybnych i jakąś potrawę z makiem; to już należy do tradycji.

Jako zupy podają najczęściej postny czysty barszcz z uszkami (pierożki z grzybami) lub zupę rybną.

Potem idą śledzie, karpie, szczupaki, liny i t. p. Zależne jest wszystko od zamożności danej rodziny. Nakoniec podaje się potrawy z makiem, i tak: w niektórych miejscowościach dają łamańce z makiem, w innych kluski — ale stanowczo najsmaczniej przyrządzają mak w krakowskiem,

mieszając go pół na pół z ryżem sypko na mleku ugotowanem, z rodzenkami, migdałami i miodem. Potrawa ta nosi w Krakowie nazwę kutji.

Podajemy poniżej kilka praktycznych przepisów kuchennych na wilję.

Kluski ze szczupaka (do zupy z ryby). Po ściągnięciu skóry ze szczupaka, ścina się mięso z ości i przepuszcza przez maszynkę od mięsa. Na 1/2 kg. szczupaka bierze się 1/2 bułki małej moczonej w mleku, 1 jajo, 1 małą łyżkę masła i łyżkę śmietanki. Wszystko to dobrze razem zmieszać, osolić, przepuścić raz jeszcze przez maszynkę, a potem kłaść łyżeczką małe kluseczki na wrzący smak rybny.

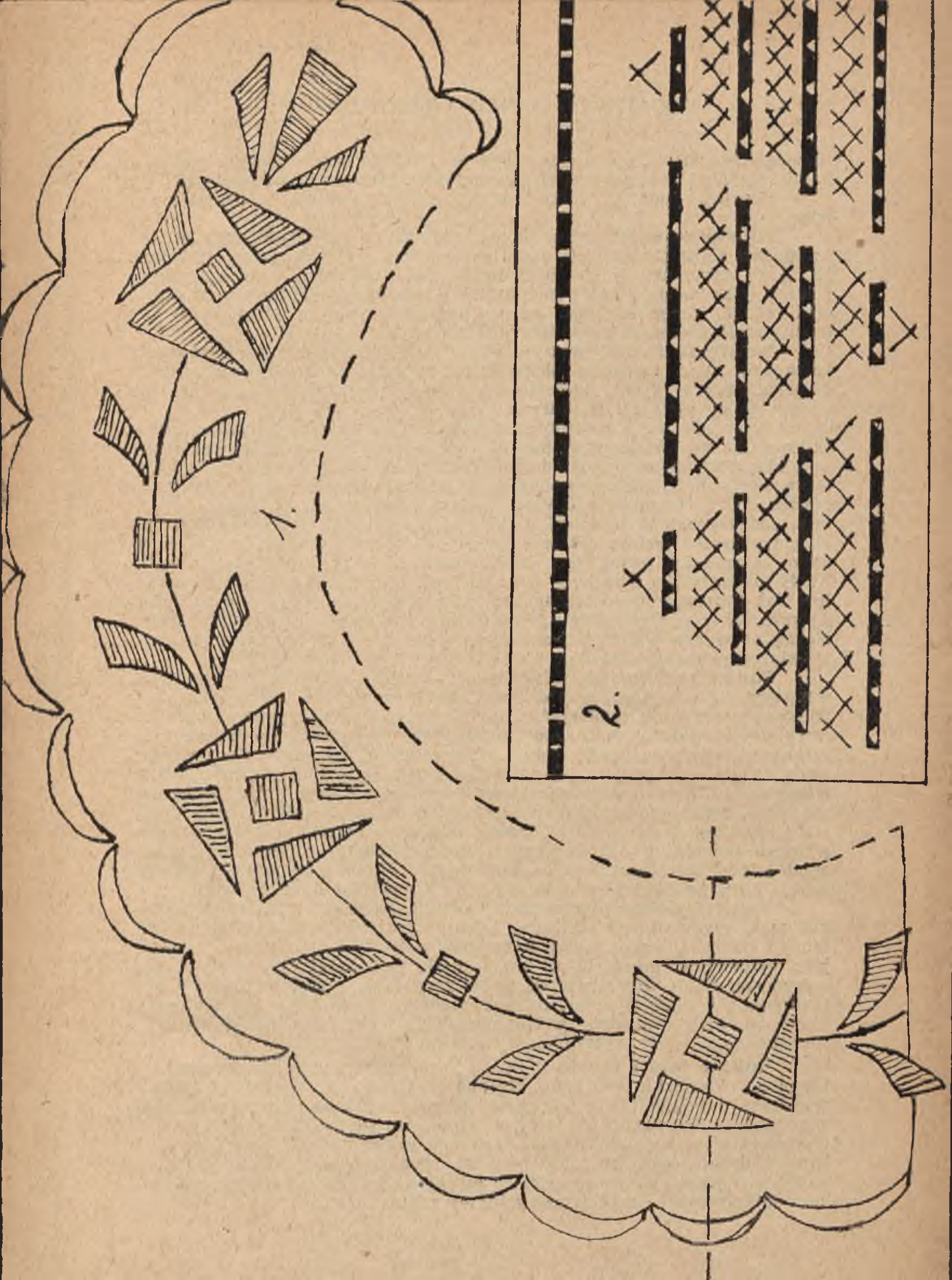
Szczupak faszerowany W podobny sposób można faszerować szczupaka. Jest to bardzo dobra potrawa wigilijna, szczególnie w tych domach, gdzie są dzieci, ponieważ można dać śmiało każdemu dziecku bez obawy, że się ością z ryby udławi.

Przyrządza się w sposób następujący: Odkroić łeb, podważyć lekko skórę na karku i ściągnąć ją powoli ku ogonowi, którego niewolno odcinać. Wszystko mięso skroić od ości i przepuścić przez maszynkę. Na 1 kg. szczupaka wziąć 1 bułkę namoczoną w mleku, utrzeć na tarce 1 cebulę, pietruszkę, 1/2 marchwi i kawałek selera i wszystko to zmieszać z mięsem, dodać trochę pieprzu, soli, gałki muszkatołowej i łyżkę masła. Przepuścić wszystko jeszcze raz przez maszynkę, a potem wypychać tą masą skórę szczupaka (jeżeli jest gdzie porwana, to należy wpierw zaszyć). Kiedy już wszystko wypchane i kształt ryby uformowany, przyszyć mocno łeb. Tak przyrządzonego szczupaka włożyć do zimnej wody (nie za dużo) z jarzynami, przykryć pokrywą i gotować przez godzinę na wolnym ogniu. Można na wydaniu podlać tym samym smakiem, w którym się dusił, zaprawiając go mąką i masłem.

Kutja krakowska. Wygotować na sypko szklankę dobrego ryżu, wsypując go na wrzące, odrobinę osolone a równocześnie nieco ocukrzone mleko. Po wsypaniu zamieszać, a potem postawić przykryty do szabaśnika (rury) żeby się dogotował. Kiedy już miękki, wyskrobać go widelcem (nie łyżką) na salaterkę, ażeby ostygł. Tymczasem 1/2 kg. maku zalać gorącą wodą, zagotować parę razy i odlać przez gęste sito, dobrze przemywając zimną wodą. Potem nieco obsuszony przepuścić 2 razy przez maszynkę od mięsa, podsypując trochę cukrem krystalicznym. Gdy już cały przetarty, wymieszać go z 1/2 szklanką miodu, a zagrzanego, stopionego, a potem zmieszać b. dobrze z ryżem. Dodać 10 dkg. rodzenków sułtańskich i tyleż pokrajanych w paski migdałów. Dobrze wymieszane ułożyć w salaterce, powtykać kawałki opłatków i postawić na stole wigilijnym.

Tanie a dobre pierniczki (całuski). Zmieszać w misce 6 szklanek mąki pszennej, z 1 szklanką cukru, 1 szklanką miodu, 2 jajami (całemi) i łyżeczką herbatnianą sody aptecznej. Dodać do smaku korzeni, jak: cynamonu, gwoździków, trochę gałki muszkatołowej, tartej skórki cytrynowej i t. p. Gdy wszystko razem zmieszane, wyjąć na stolnicę, dobrze wyrobić ręką, a potem urywać malutkie kawałki, taczać kuleczki, kłaść na blachę masłem wysmarowaną i wstawić do wolnego pieca aż się zrumienią. — Po wystygnięciu lukrować.

Lukier tani i pewny. Do 1/2 funta dobrej mączki cukrowej dolewać po troszeczku 2—3 łyżek stołowych zimnej, surowej wody. Dobrze wymieszać; powinno być tak gęste, jak np. ciasto na lane kluski. Wcisnąć dla smaku soku z 1/2 cytryny, albo wlać rumu łyżeczkę i lukrować tem pierniki ze spodniej strony. Ten sam lukier możemy zafarbować na różowo, dodając parę kropel soku ze surowego buraka, lub też zamiast wody, rozmieszać cukier prawdziwą mocną kawą. Można też dosypać proszku kakaowego — a otrzymamy lukier czekoladowy.



1.

2.

Rok I. 15 grudnia 1929. Nr 12

MATKA I GOSPODYNI

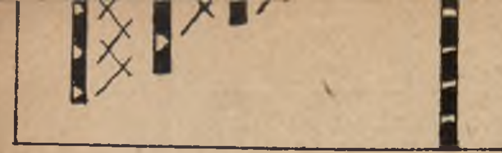
DODATEK DWUTYGODNIOWY DO „DZWONU NIEDZIELNEGO" Nr. 50

Narodził się Jezus, bądźmy weseli.

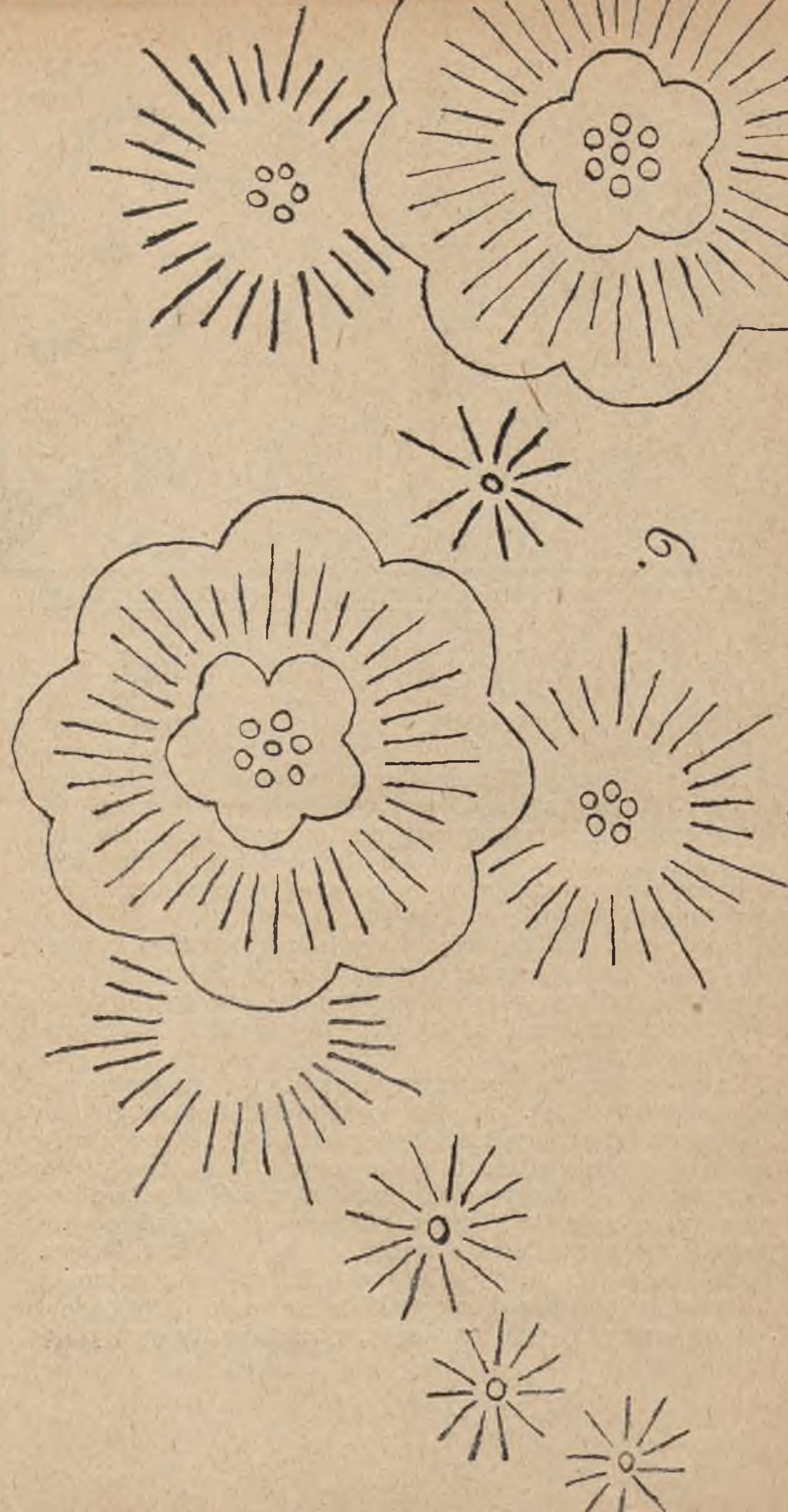
Słowa tej kolendy tak doskonale oddają usposobienie, które każdy z nas w dzień Bożego Narodzenia odczuwać musi. „Bądźmy weseli, bo się Chrystus narodził!" Dlatego się cieszmy, że Bóg się zmiłował nad światem, że nam zesłał Zbawiciela, który męką Swą nas odkupił; cieszmy się, że wrota raju niebieskiego znowu dla nas otwarte, że możemy już być zbawieni, jeżeli tylko sami tego zapragniemy i odpowiednio żyć będziemy.

Wesele nasze powinno więc być wielkie; nie z tego świata, ale za to prawdziwe i trwałe. Wraz z Marją, Aniołami i pastuszkami powinniśmy w tych świętych dla nas dniach przedewszystkiem Bogu cześć oddawać, dziękować Mu, przepraszać Go i prosić.

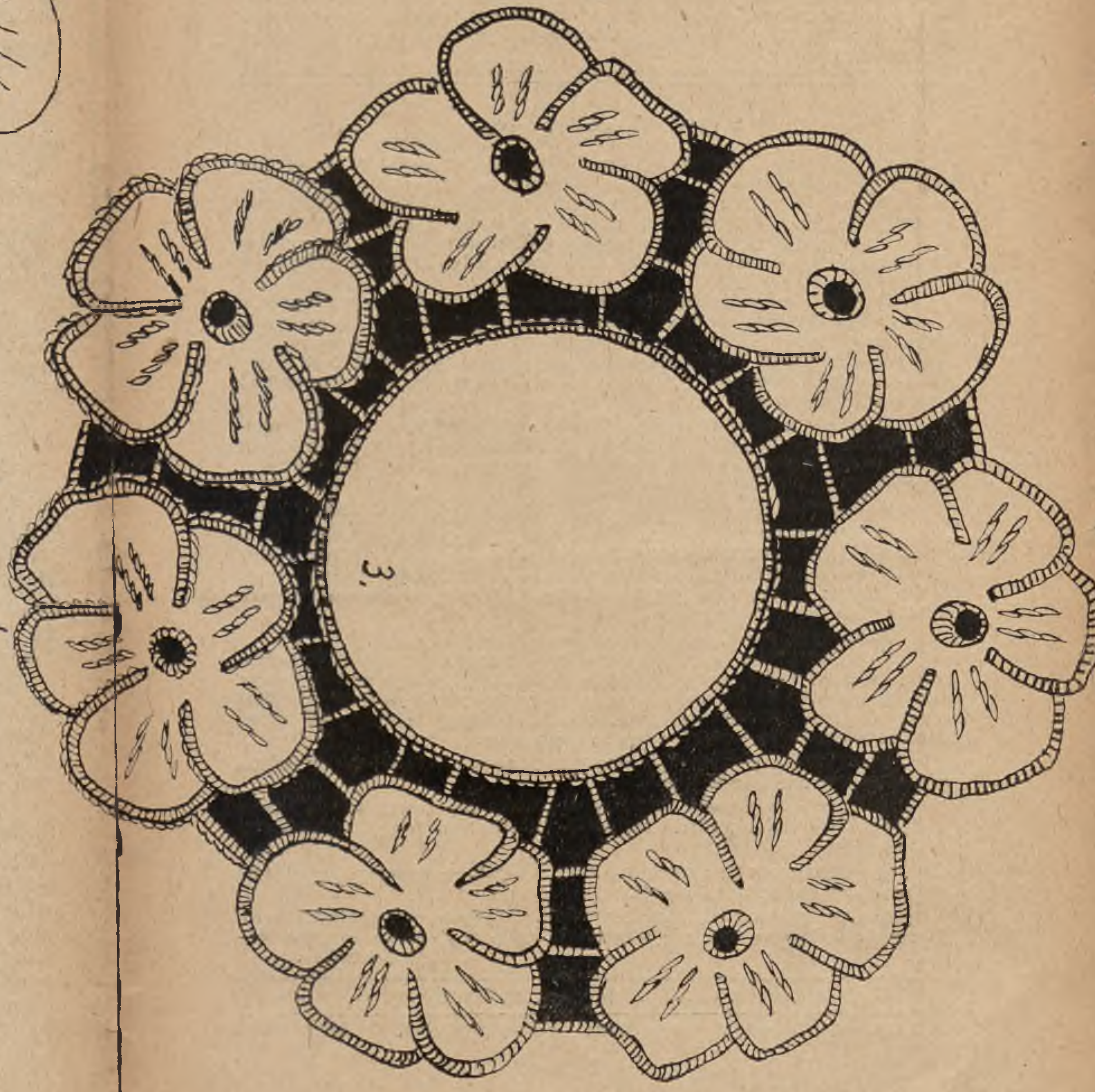
O tem obowiązku prawdziwej katoliczki nie wolno zapomnieć żadnej matce, żadnej gospodyni domu. U nas Polaków ,niestety, uroczystości Bożego Narodzenia przeniosły się prawie wyłącznie z kościoła do domu. A więc najpierw wilja, krzątanie się, często nadmierne, niepokój w całym domu, latanina, irytacja, złe humory, gderania. O wszystkiem się wtedy myśli: o porządkach w domu, o struclach na święta, o choince, o piernikach, o rybie, maku i t. d. — ale najmniej o tem, że to święto przedewszystkiem Boże, że to przyjście Pana, że na Jego przyjęcie musimy „wyrzucić z duszy wszelki







6.



3.

Ten rodzaj lukru jest zawsze pewny, zawsze staje i można nim lukrować nie tylko pierniki, ale i najwykwintniejsze torty. W razie, gdyby był za rzadki, to wystarczy dosypać trochę mączki cukrowej.

Prawdziwy czekoladowy lukier przyrządza się w ten sposób, że się czekoladę rozpuszcza (ciągle mieszając) na wolnym ogniu z odrobiną śmietanki, a kiedy już nie ma grudek, to się tem polewa ciasto. Ale to jest kosztowniejsze.

Opis rysunków.

1) **Wzór na kołnierzyk do sukni.** Można go haftować białym lśniącym kordonkiem D. M. C. lub też kolorowym jedwabiem. Kolor będzie zależeć od sukni. — Ścieg płaski, obwódki ściegiem pocztowym. Rysunek przedstawia pół kołnierzyka; środek zaznaczony jest linijką. Odbijając rysunek trzeba linijkę środkową naznaczyć — a odrysowawszy wzór, zgiąć w tem miejscu kalkę. Łatwo jest wtedy odrysować drugą połowę.

2) **Wzór na ozdobienie bielizny.** Jest tak prosty, że mogłyby go robić dziewczynki w wieku szkolnym, uczące się robót ręcznych. Składa się z mereżki i ściegu ozdobnego — robionych na przemian. Długość mereżek trzeba bardzo starannie odmierzyć, by nitki wyciąć nie za blisko i nie za daleko od siebie. Po praniu należy ten motyw prasować zawsze z lewej strony.

3) **Wzór na serweteczkę ściegiem Richelieu.** Ładnie wygląda zrobiona na kolorowym materjale białą, lśniącą nicią, (n. p. na żółtem zielonkawem czy niebieskiem płótnie jedwabnem — bawełna do haftu z połyskiem D. M. C.).

4) **Wzorek krzyżykowy** — na fartuszki, ręczniki, firanki.

5) **Motyw do haftu** na kieszonkę, na sukienki i fartuszki dziecinne. — Ścieg płaski i pocztowy przy gałązkach. Przy kwiatkach kontur także ściegiem pocztowym, środki wypełniać należy ściegami ozdobnymi.

Kolory: zielony na gałązkach, kwiatki żółte, czerwone, lub niebieskie, zależnie od ochoty.

6) **Motyw,** nadający się do najrozmaitszych użytków.

a) W karnawale możnaby go użyć na lekkie sukienki do tańca, które mają być wedle obecnej mody dość szerokie. Kontury można wyszyć jedwabiem, a żyłki na kwiatach i gwiazdki kolorowymi centkami (pailletkami). Osobom praktycznym, lubiącym zrobić coś ładnego bez wielkich kosztów, radzę wyszyć wszystko jedwabiem.

Wzór trzeba powtórzyć. 3 albo 4 razy na sukni (według szerokości) w równych od siebie odstępach.

b) Zamiast wyszywać, można oba duże kwiaty zrobić jako aplikację w dwóch kolorach (granat i niebieski, bordo i makowy), z wyszytemi żyłkami.

c) Motyw może być użyty na kapę na łóżko — wyszyty na batyście lub opalu, — na narzutę na stół.

Gdyby któraś z czytelniczek miała kłopot z rozłożeniem wzoru, proszę napisać dając wymiary a rysunek wyślę za zwrotem kosztów wysyłki.

M. Zawadzka.

Wychodzi pod redakcją Dr. E. Estreicherowej.

Drukarnia „Powściągliwość i Praca“ w Krakowie, Kaz. Wielkiego 95.